



TORTA MARGHERITA (SFRULLA)

MASSE MONTATE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

- SFRULLA
- UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE
- BURRO 82% M.G. - FUSO A BASSA TEMPERATURA

- g 1000
- g 800
- g 200

PREPARAZIONE

Montare tuttigli ingredienti in planetaria con frusta per 8-10 minuti ad esclusione del burro, che dovrà essere incorporato lentamente a filo sulla pasta già montata.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

- BIANCANEVE PLUS
- Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere in forno statico a 180-200°C.
Dopo raffreddamento decorare con BIANCANEVE PLUS.